

VINO BIANCO

- IGT Bianco
- Planeta Chardonnay
- La Volpe e l'uva IGT
- Pecorino IGT

- Allemanda DOC
- Ansonica DOC
- Frammento IGT

- Ferox DOC
- Chambave Muscat
- Misto Mare IGT
- Carricante Sicilia



LEGENDA

14 €

IGT Bianco

Az. Fattoria Ambra
Prato, Carmignano



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Si consiglia su pasti non elaborati, minestre, zuppe, ottimo da aperitivo.

SCELTA SOSTENIBILE



LEGENDA

50 €

Ferox IGT

**Az. La Plantze
Valle d'Aosta, Villeneuve**



ANNO 2024

Alc. 13 %

***Vino con breve macerazione sulle bucce, segue un affinamento di 8 mesi in
Barrique usate.***

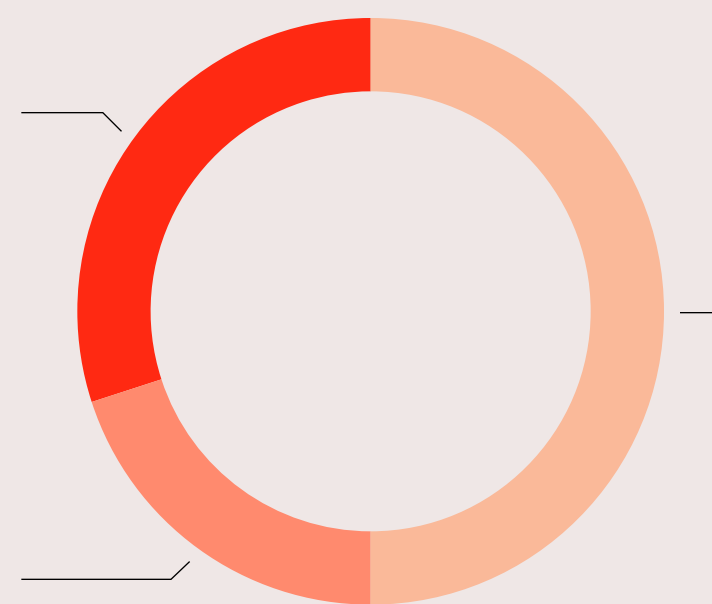


LEGENDA

25 €

Frammento IGT

Az. Decugnano dei Barbi
Umbria , Orvieto



ANNO 2024

Alc. 13 %

Vino di medio corpo , fresco e fruttato.



LEGENDA



Pecorino IGT

Az. Di Carlo
Abruzzo, Chieti



ANNO 2022

Alc. 13 %

Vino intenso e ampio con grande equilibrio tra sapidità e dolcezza.



LEGENDA

25 €

Misto Mare IGT

**Az. Alois Lageder
Trentino Alto-Adige**



ANNO 2024

Alc. 12 %

Vino di medio corpo , fresco e fruttato.



LEGENDA

24 €

Allemanda, Noto DOC

**Az. Planeta
Sicilia, Noto**



ANNO 2024

Alc. 12,5 %

Vino perfetto da aperitivo, aromatico ma privo di residuo zuccherino .

Con profumi che riportano indietro nel tempo .



LEGENDA

40 €

Eruzione DOC

Az. Planeta

Sicilia, Castiglione di Sicilia



ANNO 2022

Alc. 12,5 %

Vinificato in inox per esaltare i caratteri del vitigno e del territorio.

Un'esperienza vulcanica spettacolare.



LEGENDA

20 €

Ansonica DOC

**Az. Mantellassi
Toscana, Maremma**



ANNO 2024

Alc. 13 %

Vino fresco, elegante e minerale.



LEGENDA

33 €

La Volpe e l'uva IGT

**Az. Girosasso
Toscana, Ribolla (GR)**



ANNO 2024

Alc. 13 %

Si distingue per la sua aromaticità e struttura.

Vino sapido e corposo.



LEGENDA

34 €

Chambave Muscat DOC

**Az. La Crotta di Vigneron
Valle d'Aosta, Chambave**



ANNO 2023

Alc. 14 %

Vino di buon corpo, consistente, secco, supportato da una piacevole acidità.

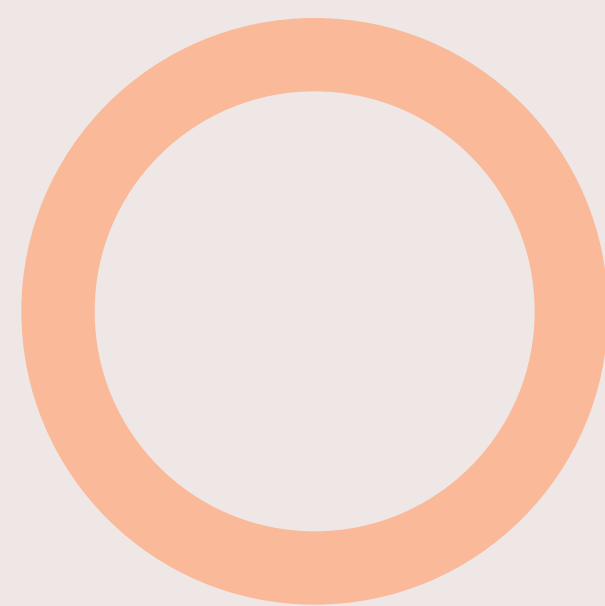


LEGENDA

53 €

Chardonnay DOC

**Az. Planeta
Sicilia, Menfi**



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Affinato in barrique di rovere di Allier da 225l.

